FAQ

BRITÂNIA
Em uma marca, todas as soluções

FRITA FÁCIL PLUS – BRITÂNIA

DÚVIDAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROCEDIMENTOS RECOMENDADOS
O alimento fica cru por dentro e queimado por fora.	A temperatura está muito alta, resultando em uma fritura rápida na superfície do alimento.	Regular o Seletor de Temperaturas para uma temperatura mais baixa.
Não aquece.	A tomada está sem energia.	Verificar se a luz indicadora de funcionamento está acesa. Verificar se o disjuntor da casa não está desligado. Testar a tomada com outro tipo de aparelho, pode ser qualquer outro eletrodoméstico.
	A fritadeira está desligada (botão TIMER no zero).	Girar o TIMER para o tempo de fritura desejado e observar se a luz acende.
	O aparelho é 220V e a tomada 127V.	Verificar se a tensão que consta na etiqueta do aparelho é compatível com a tensão da tomada.
Dificuldade para retirar o óleo e limpar o aparelho.	O consumidor não retirou a tampa para efetuar a limpeza.	Retirar a tampa do aparelho para facilitar a remoção do óleo e facilitar a limpeza dos filtros, do recipiente, da tampa e do corpo do aparelho.
O vidro da tampa embaça durante a fritura, impossibilitando a visualização do alimento.	O vapor dos alimentos embaça a superfície interna do vidro.	Untar levemente a superfície interior do vidro da tampa com óleo para que não fique embaçado.
O cesto de fritura fica pouco imerso no óleo e uma parte dos alimentos do cesto não fritam satisfatoriamente.	Baixo nível do óleo.	Aumentar a quantidade de óleo. O nível do óleo deve sempre se encontrar entre os níveis MÍN. (1800 mililitros) e MÁX. (2300 mililitros) marcados no interior do recipiente de fritura.
A fritadeira espirra óleo quando coloco os alimentos no cesto ou quando abro a tampa para retirá-los.	O cesto de alimentos está sendo imerso no óleo ou retirado dele com a tampa aberta.	Colocar os alimentos sempre com o cesto levantado, fechar a tampa e só depois baixar o cesto no óleo. Para retirar os alimentos deve-se primeiramente levantar o cesto, aguardar alguns segundos para reduzir a pressão no interior do aparelho e só então abrir a tampa do produto.
	Os alimentos estão com muita quantidade de água.	Procurar secar os alimentos antes de colocá-los dentro do óleo.
O óleo está transbordando.	Nível de óleo extrapolando o nível máximo.	Retirar um pouco de óleo. O nível deve estar entre os níveis MÍN. (1800 mililitros) e MÁX. (2300 mililitros) indicados no interior do recipiente.
	Quantidade exagerada de alimentos no cesto.	Seguir as quantidades sugeridas na tabela do Guia de Fritura que consta no Manual de Instruções. Não extrapolar a quantidade máxima de 800 gramas de alimentos no cesto.
Não consigo retirar o recipiente de óleo para limpar.	O recipiente de óleo não é removível.	São apenas removíveis a tampa, os filtros e o cesto de fritura. O recipiente de óleo não sai e deve ser lavado junto com o aparelho, com água, detergente e uma esponja macia que não danifiquem a superfície antiaderente. Tomar cuidado para não molhar as partes elétricas do aparelho.

PERGUNTAS	RESPOSTAS
1 – Coloco o aparelho na tomada e regulo a temperatura, mas o aparelho não aquece.	É necessário regular o botão TIMER para ligar o aparelho. Ele permite programar em até 30 minutos o tempo de preparo.
2 – Posso colocar o cesto de fritura na lava-louças?	Não. Nunca lavar o cesto ou qualquer outro acessório da fritadeira em máquina de lavar louças.
3 – Qual o material dos filtros e como lavá-los?	O filtro branco é de nylon e tem a finalidade de reter o vapor, enquanto que o filtro preto é de carvão ativo, cuja finalidade é reter o óleo. Ambos podem ser lavados com água e detergente neutro. Recomenda-se que sejam trocados a cada 15 utilizações da fritadeira.
4 – Preciso pré-aquecer o óleo?	É recomendável para um bom resultado pré-aquecer o óleo antes de colocar os alimentos. Ligar o aparelho, regular a temperatura desejada e aguardar, aproximadamente, de 10 a 15 minutos.
5 – Quantas vezes posso usar o mesmo óleo?	Não existe um número certo. Isso depende da qualidade do óleo, do tipo de alimento usado, do tempo utilizado. Porém, recomenda-se que o consumidor troque o óleo da fritadeira sempre que considerar que o mesmo não esteja com boa qualidade. Não despejar o óleo na pia da cozinha por questões ambientais. Armazene-o com ajuda de um funil em uma garrafa PET.
6 – Como retirar o óleo da fritadeira?	Desligar o aparelho e esperar o óleo esfriar totalmente. Retirar a tampa do produto para facilitar o processo e virar a fritadeira, despejando o óleo em um recipiente seguro.
7 – Qual a finalidade da bandeja coletora de gordura?	A bandeja coletora de gordura é usada para coletar as gotas que se condensam quando a tampa é aberta. A bandeja é removível e pode ser lavada normalmente.